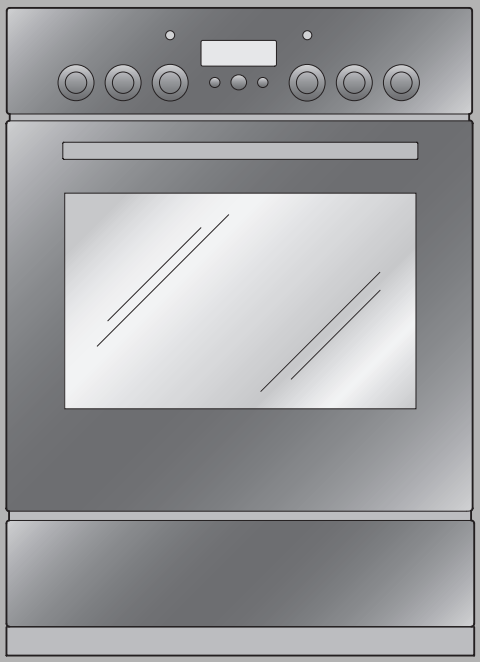
V-ZUG SA

Forno • Cucina

Combair S e SG



Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche intese come ulteriore sviluppo.

Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

► Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra.
– Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione.
■ Contrassegna un'enumerazione.

Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

Tipo	Modello n.	Sistema di misura
EC-S	615	55-600/55-762
EC-S	647	60-600
BC-S	715	55-600/55-762
BC-S	739	60-600/60-762

Tipo	Modello n.	Sistema di misura
EC-SG	640	55-762
EC-SG	664	60-600
BC-SG	725	55-600/55-762
BC-SG	745	60-600/60-762

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2010

Indice

Osservazioni sulla sicurezza **5**
Prima della prima messa in funzione 5
Uso conforme allo scopo 6
Quando nell'economia domestica vivono bambini 6
Utilizzazione 7
Cucina 9

Descrizione dell'apparecchio **10**
Struttura 10
Elementi di comando e d'indicazione 11
Camera di cottura 12
Accessori 13

Uso **15**
Prima messa in funzione 16
Esempio 17
Scegliere il modo di funzionamento 17
Selezionare la temperatura della camera di cottura 17
Disinserire 18

Regolazioni utente **19**
Indicazione dell'ora 20
Segnale acustico 20
Formato dell'ora 20

Funzioni dell'orologio **21**
Regolare e modificare l'ora 21
Temporizzatore 22
Durata di funzionamento 23
Avviamento ritardato 25

Modi di funzionamento **28**

Consigli di regolazione **32**
Uso ottimale 33
Tabelle di cottura 34

Consigli ed accorgimenti **49**
Risparmiare energia 51

Opzione **52**
Cassetto scaldavivande 52

Cura e manutenzione **53**
Pulizia esterna 53
Pulire la porta dell'apparecchio 54
Parti asportabili 55
Pulire gli accessori 56
Pulire la camera di cottura smaltata 56
Autopulizia catalitica 57
Sostituire la lampadina ad incandescenza 58

Eliminare personalmente i guasti **59**
Cosa fare, se 59
Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica 62

Cucina **63**
Usare le zone di cottura 63
Piano di cottura in vetroceramica 64
Piastre di cottura in ghisa 65
Cura e manutenzione 65
Stoviglie di cottura 66

Accessori e ricambi **67**

Dati tecnici **69**

Smaltimento **70**

Annotazioni **71**

Indice analitico **72**

Assistenza tecnica **75**

Brevi istruzioni **76**

Osservazioni sulla sicurezza

L’apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l’uso.

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l’apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l’apparecchio senza la sorveglianza o l’istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Prima della prima messa in funzione

- L’apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d’installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell’imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo 'Prima messa in funzione'.
- Eseguire le regolazioni d’utente desiderate.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo 'Assistenza tecnica'. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio p. es. fogli e polistirolo possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.

Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come per esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura o nel cassetto dell'apparecchio/per tenere al caldo.
- Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o agli armadi da incasso posizionati sopra di esso.
- Si prega di osservare anche le speciali indicazioni sulla sicurezza al capitolo 'Cucine'.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- Durante la cottura l'apparecchio produce calore. La porta dell'apparecchio, in particolare il vetro, può divenire molto caldo. Pericolo di ustione, non toccare, tenere lontani i bambini!
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura. In presenza di vapore nella camera di cottura, non infilarvi le mani!
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- Gli accessori in camera di cottura divengono caldissimi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Attenzione, pericolo di lesione!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

Evitare di danneggiare l'apparecchio

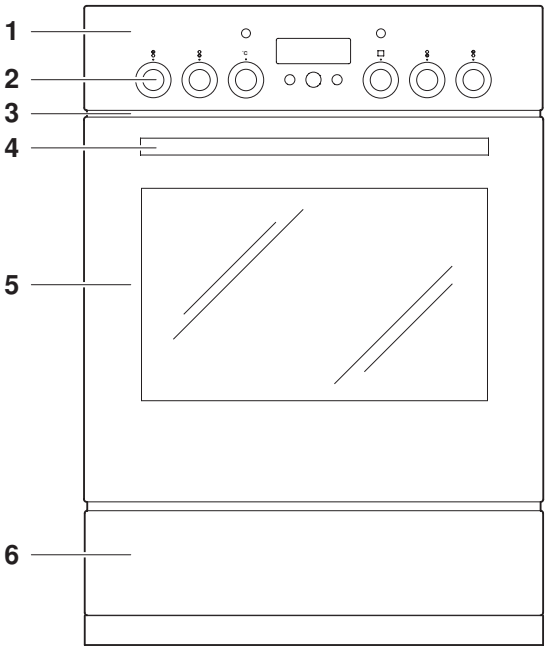
- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non appoggiare le teglie, pirofile, griglie e altri oggetti direttamente sull'elemento riscaldante sotto.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia originale causa danni evidenti.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

Cucina

- Non lasciare le piastre di cottura in ghisa accese ad alte potenze per lungo tempo, senza le stoviglie. Altrimenti le piastre potrebbero bruciare.
- In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura in ghisa e lasciarla raffreddare completamente. Non appoggiare stoviglie su di essa. Non raffreddare bruscamente con acqua fredda.
- Per proteggere i bambini piccoli, è possibile applicare una protezione per cucina per i bambini. Queste protezioni sono ottenibili presso nei negozi specializzati.

Descrizione dell’apparecchio

Struttura



1 Elementi di comando e d’indicazione
2 Interruttore rotativo

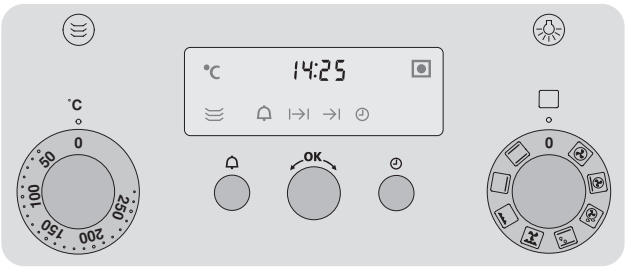
Gli interruttori rotativi sono rientrabili.
Gli interruttori rientrano solo quando si trovano nella posizione «0».

► Premere sulla parte centrale dell’interruttore rotativo.

3 Apertura di aereazione
4 Maniglia della porta
5 Porta dell’apparecchio
6 Cassetto dell’apparecchio/cassetto riscaldabile *

* in funzione del modello

Elementi di comando e d'indicazione



Interruttori rotativi

°C	Temperatura della camera di cottura	□	Modo di funzionamento

Tasti

	Cassetto riscaldabile *	OK	Bottone di regolazione
	Illuminazione		Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento
	Temporizzatore		

Indicazione

14:25	Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento, Timer

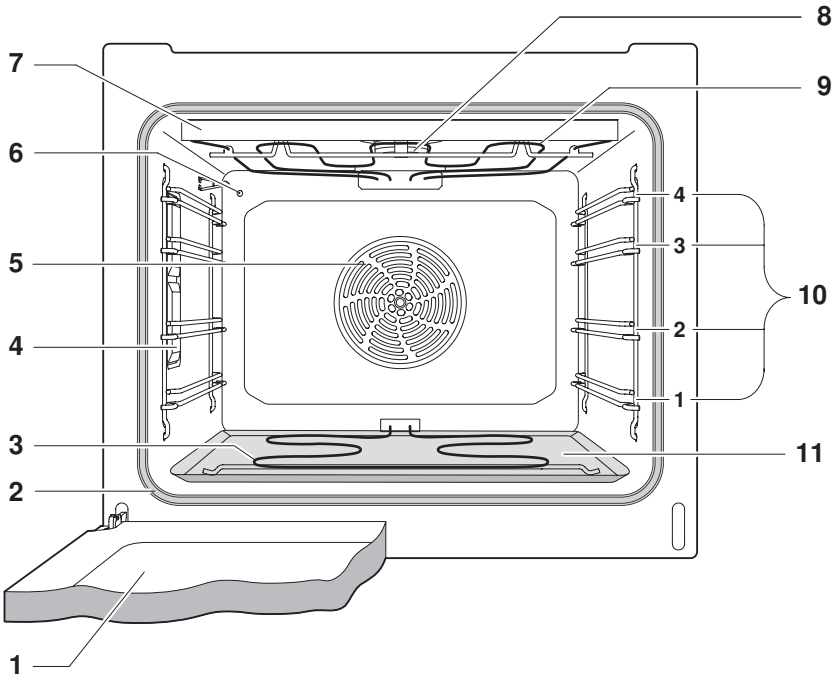
Simboli

°C	Temperatura della camera di cottura	I→I	Durata di funzionamento
	Modo di funzionamento/ zona di cottura	→I	Orario di disinserimento
	Cassetto riscaldabile *		Ora
	Temporizzatore		

Modi di funzionamento

* in funzione del modello

Camera di cottura



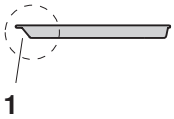
1 Porta dell'apparecchio
2 Guarnizione della porta
3 Elemento riscaldante sotto
4 Illuminazione
5 Ventilatore per l'aria calda
6 Sonda della temperatura della camera di cottura
7 Protezione dal contatto con il grill/ elemento riscaldante sopra
8 Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura
9 Grill/elemento riscaldante sopra
10 Appoggi con diciture
11 Inserto di protezione

Accessori

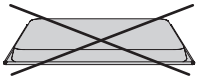
Non tagliare direttamente con coltelli o rotelle nelle teglie smaltate. Così facendo si danneggerebbero in modo evidente.

Teglia originale

- Stampo per crostate e biscotti
- Leccarda abbinata alla griglia
- Una copertura solo parziale della teglia originale durante la cottura, può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.



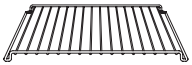
▶ Infilare l'«inclinazione» **1** della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.



▶ Utilizzare la teglia originale solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Griglia

- Appoggio per stoviglie per l'arrosto e stampi
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.



- Per raffreddare torte e biscotti

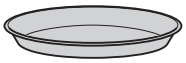
Per la preparazione di panini e quiche surgelati,

▶ rivestire la griglia con carta da forno o utilizzare una teglia rotonda.

Inserto di protezione

- È inserita tra il fondo della camera di cottura e calore di sotto, per prevenire che si sporchi il fondo della camera di cottura.

I seguenti accessori non sono contenuti nel volume della fornitura.



Teglie rotonde con TopClean

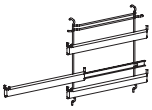
- Stampi per crostate e quiche

Ottenibile in 3 dimensioni diverse

Stampi in porcellana

- Per la preparazione di diversi piatti come lasagne, gratin di patate, ecc.
- Per cuocere al grill arrosti, pollo, ecc.
- Per mantenere caldi i cibi

Ottenibile in 3 dimensioni diverse



Cassetto su rulli

- Per estrarre una o diverse tortiere/griglia con sicurezza, p. es. per bagnare l'arrosto o per prendere gli stampi

Uso

Il temporizzatore, la durata d'inserimento nonché l'orario di disinserimento possono essere selezionati premendo una o più volte il rispettivo tasto.

- Il simbolo della funzione selezionata lampeggia.
- Nel display digitale lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione OK si modifica la regolazione.
- Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

Altre regolazioni o altri cambiamenti si possono eseguire in qualsiasi momento.

Prima messa in funzione

Prima di utilizzare par la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, si prega di eseguire quanto segue:

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Se sul display digitale lampeggia 12:00, girare il bottone di regolazione OK per regolare l'ora.

Premendo sul bottone di regolazione OK si può passare dalle ore ai minuti.
Girando si possono regolare le ore, rispettivamente i minuti.
Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Riscaldare per ca. 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento ⬜ e temperatura massima della camera di cottura. Esistendo la possibilità che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.
- ▶ Se l'apparecchio è equipaggiato con piastre di cottura in ghisa, riscaldarle singolarmente per 5 minuti (senza stoviglie) allo stadio di potenza massimo. Ventilare bene il locale durante questo periodo.

La messa in funzionamento e l'uso di un campo di cottura in vetroceramica sono descritti in una istruzione per l'uso separata. Si prega di attenersi alle indicazioni contenute in essa.

Esempio

Quando si cuoce e si arrostisce si sviluppa calore. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole. Tenere lontani i bambini.

I simboli sono descritti nei 'Consigli di regolazione'. Le tabelle dei 'consigli di regolazione' indicano:

		°C	°C		min.	
Cake		175–185	sì	2	50–65	

- ▶ Far scorrere la griglia sull'appoggio 2.
- ▶ Per procedere seguire le istruzioni riportate nelle pagine seguenti.

Scegliere il modo di funzionamento

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento .
  - – Il simbolo è acceso.

Selezionare la temperatura della camera di cottura

- ▶ Selezionare la temperatura della camera di cottura.
  - – Il simbolo °C è acceso.
  - – La camera di cottura si riscalda.
  - – Non appena la temperatura della camera di cottura sarà stata raggiunta, il simbolo °C si spegne.

Si consiglia di regolare la temperatura media della camera di cottura proposta nei consigli di regolazione.

- ▶ Porre lo stampo per cake sulla griglia.

Prelevare l'alimento

Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura. Pericolo di scottature!
Gli accessori divengono caldissimi. Pericolo di scottature! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

▶ Togliere dalla camera di cottura il cake pronto.

Disinserire

▶ Girare su «0» l'interruttore rotativo ☐ e °C.
– Il simbolo ◉ si spegne, quando non è in funzione nessuna zona di cottura.

▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

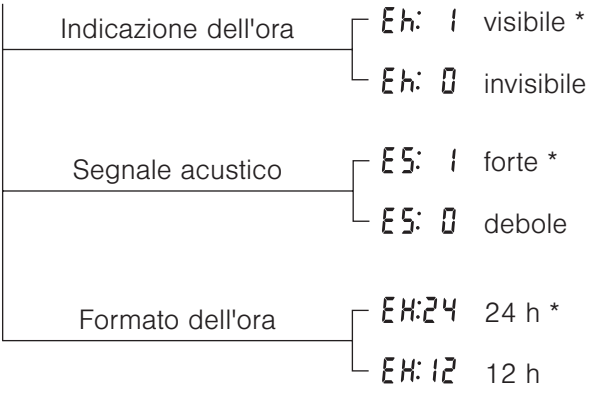
Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

- ▶ Ad apparecchio disinserito tenere premuto il bottone di regolazione OK per 5 secondi.
  - – Sul display compare EEEE.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – Sul display compare Eh: 1 per «Indicazione dell'ora visibile».
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK, selezionare la regolazione.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – Sul digitale lampeggia p. es. ES: 1 per «Segnale acustico forte».
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK il display commuta su ES: 0 per «Segnale acustico debole».
- ▶ Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

Dopo un'interruzione della corrente, riattiva la rispettiva regolazione di fabbrica.

Regolazioni possibili



* Regolazione di fabbrica

Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile» quando l'apparecchio è disinserito l'indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è visibile.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Segnale acustico

Può essere regolato a due diverse intensità del suono.

■ forte	volume massimo
■ debole	volume ridotto

Formato dell'ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell'ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell'ora americano (a. m./p. m.).

Funzioni dell’orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell’orologio:

- Ora
- Temporizzatore – lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni
- Durata di funzionamento – disinserimento dell’apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell’apparecchio con comando a tempo

Ad apparecchio disinserito la luminosità dell’indicazione dell’orologio di notte si riduce dalle ore 24 alle 6.
Dopo selezionato il formato dell’ora 24:12, la luminosità non si riduce.

Regolare e modificare l’ora

L’ora non può essere regolata quando l’apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

▶ Premere il tasto ⏲.
  – Sul display digitale lampeggiano le ore.
  – Il simbolo ⏲ lampeggia.
▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
▶ Premere il tasto ⏲ o il bottone di regolazione OK.
  – Sul display digitale lampeggiano i minuti.
  – Il simbolo ⏲ lampeggia.
▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.

Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione

▶ Premere il tasto 🔔.
- Sul display digitale lampeggia 0 '00.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata.

La regolazione si esegue

- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es. 9 '50 = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da un minuto, p. es. 1h 12 = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

Premendo 1× il tasto 🔔 la durata può essere arretrata su 0 '00.

▶ Premendo il bottone di regolazione OK, il timer si avvia.
- Sul display digitale è visibile la durata residua che decorre.
- Il simbolo 🔔 è acceso.

Dopo decorsa la durata regolata

- per 1 minuto l'apparecchio emette una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

Premendo il tasto 🔔 il segnale acustico si disinserisce.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto 🔔.
  – Sul display digitale lampeggia la durata residua che decorre.
  – Il simbolo 🔔 lampeggia.

Girando il bottone di regolazione OK modificare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere 2× il tasto 🔔.
  – Sul display digitale lampeggia 0 '00.
  – Il simbolo 🔔 lampeggia.
▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Durata di funzionamento

Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolazione

▶ Selezionare il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura desiderati.
▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
▶ Premere il tasto ⏲.
  – Sul display digitale lampeggia 0h 15.
  – Il simbolo I→I lampeggia.
▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata – massimo 9h 59.
▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto ⏲.
- Sul display digitale lampeggia la durata residua.
- Il simbolo I→I lampeggia.

Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Girare su «0» l'interruttore rotativo □.

Durata di funzionamento scaduta

- Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
- Per 1 minuto l'apparecchio emette un lungo segnale acustico ininterrotto.
- Il simbolo I→I lampeggia.
- Le regolazioni restano mantenute per 3 minuti.

Premendo il bottone di regolazione OK, il segnale acustico si spegne. Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

Spegnere

▶ Girare su «0» l'interruttore rotativo □.

Avviamento ritardato

Il ritardo d'avviamento è attivo, quando con il modo di funzionamento selezionato è stata regolata la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento. In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automatica-mente al momento desiderato.

I cibi facilmente deteriorabili non devono essere lasciati non refrigerati.

- ▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

Regolare la durata di funzionamento

- ▶ Premere il tasto ⏲.
  - – Sul display digitale lampeggia 0h 15.
  - – Il simbolo I→I lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata – massimo 9h 59.

Regolare l'orario di disinserimento

▶ Premere nuovamente il tasto ⏲.
- Sul display digitale lampeggia p. es. 8:15 – orario di disinserimento senza ritardo.
- Il simbolo →I lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare l'orario di disinserimento.

L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti. Dopo selezionato il formato dell'ora EH:12, il ritardo massimo è di 11 ore 59 min.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
- Sul display digitale l'ora è ferma.
- Il simbolo →I è acceso.
- Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Es.: ▶ Scegliere il modo di funzionamento ⊛ e 180 °C.

▶ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.

▶ Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
- L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

Controllare e modificare

▶ Premere 1× il tasto ⏲.
- La durata di funzionamento diviene visibile per 2 secondi.

▶ Premere 2× il tasto ⏲.
- L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.

La durata di funzionamento non si può modificare.

Disinserire anticipatamente

▶ Girare su «0» l'interruttore rotativo ☐.

Durata di funzionamento scaduta

– Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
– Per 1 minuto l'apparecchio emette un lungo segnale acustico ininterrotto.
– Il simbolo I→I lampeggia.
– Le regolazioni restano mantenute per 3 minuti.

Premendo il bottone di regolazione OK, il segnale acustico si spegne. Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

Spegnere

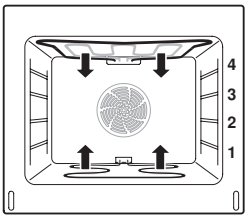
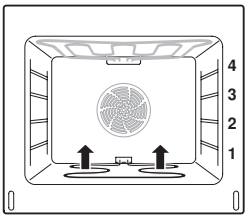
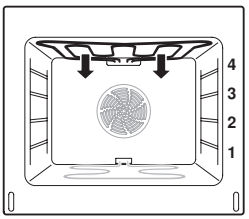
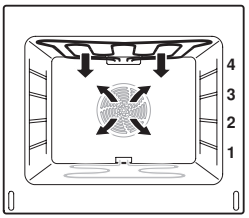
▶ Girare su «0» l'interruttore rotativo ☐.

Modi di funzionamento

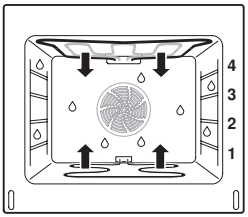
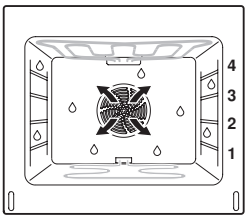
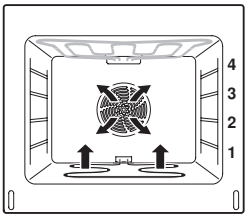
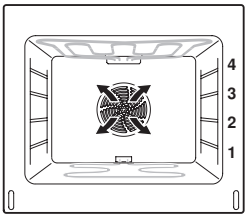
► Osservare le indicazioni nei 'Consigli di regolazione' e nei 'Consigli e accorgimenti'.

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Appoggio
Calore sopra e sotto		50–270 °C	2 (o 1)
Calore di sotto		50–270 °C	2 (o 1)
Grill		50–270 °C	3 o 4
Grill - circolazione d'aria		50–270 °C	2 o 3

- ► Mettere gli stampi sulla griglia.
- ► Infilare l'«inclinazione» della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

Applicazione	Riscaldamento	
Per torte, biscotti, pane e arrosto. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto.	
Per la cottura intensa del fondo della torta e per sterilizzare. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.	
Alimenti piatti per la cottura al grill (steak, cotolette, pezzi di pollo, pesce, salsicce), gratinare sformati e toast. Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia. Rivestire con foglio d'alluminio la tortiera originale e infilarla sotto la griglia.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.	
Cibi alti da cuocere al grill (pollo o arrosto in forma di porcellana o di vetro), gratin e sformati.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill. L'aria della camera di cottura è fatta circolare omogeneamente dal ventilatore ad aria calda.	

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Appoggio
Calore sopra e sotto umido		50–270 °C	2 (o 1)
Aria calda umida		50–270 °C	2 1 + 3 (o 1 + 2 + 3)
PizzaPlus		50–270 °C	2 (o 1)
Aria calda		50–270 °C	2 1 + 3 (o 1 + 2 + 3)

Applicazione	Riscaldamento	
Adatto per gratin, sformato, arrosto, pane e pasta lievita.	Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto. Il vapore prodotto è esplulso minimalmente dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.	
Adatto per gratin, sformato, pane e pasta lievitata, su 2 o 3 appoggi.	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è esplulso minimalmente dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.	
Per pizza, crostate e quiche. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore inferiore. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità.	
Per torte, biscotti, pane e arrosto, su 2 o 3 appoggi. Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a .	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente.	

Consigli di regolazione

Spiegazione dei simboli

	Modo di funzionamento
°C	Temperatura camera di cottura
	Preriscaldare, fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura
	Appoggio
min.	Durata in minuti
ore	Durata in ore
	Accessori

Uso ottimale

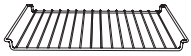
Le temperature indicate nei ricettari sono parzialmente eccessive e gli appoggi indicati non sono ottimali per questo apparecchio. Nelle tabelle seguenti si trovano diverse indicazioni per un'utilizzazione ottimale.

Tabelle di cottura

▶ Infilare l'«inclinazione» della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.

Torta, cake

	□	°C	°C
Cake, gugelhopf (cioccolata, carote, marmorizzata, alle noci, ecc.)		175–185	sì
Torta (cioccolata, carote, alle noci, ecc.)		170–180	sì
Pan di Spagna		170–180	sì
Rotolo pan di Spagna		200–210	sì
		180–190	sì
Torta di Linz		180–190	sì
Cuocere la pasta frolla		190–200	sì
Pasta frolla con frutta		180–190	sì
		170–180	sì
Tortine all'uveta, Corona al lievito, Treccia alla russa		170–190	5 min.
Panpepato di Lucerna		170–180	sì
Torta nella teglia		180–190	sì
Strudel di mele		190–200	sì
Torta con meringhe		130–150	sì
Fondo japonais		160–180	sì
		140–160	sì

	min.	
2	50–65	
2	45–55	
2	30–40	
2	7–10	
1 + 3	8–12	
2	40–50	
2	20–25	
2	45–55	
2	45–55	
2	40–50	
2	50–60	
2	20–25	
2	40–45	
3	25–35	
2	25–35	
1 + 3	25–35	

Biscotti, pasticcini

		°C	°C
Pasticcini da aperitivo		190–200	sì
		180–190	sì
Stuzzichini in pasta sfoglia (cornetti agli spinaci/cornetti alle noci, ecc.)		170–190	sì
Pasticcini lievitati		170–190	sì
Eclairs, Bignè		180–200	sì
Amaretti		180–200	sì
Brunsli, stelle alla canella		180–200	sì
		170–190	sì
Biscotti pasta frolla, Biscotti con marmellata		170–180	sì
		170–180	sì
Leckerli di basilea		190–210	sì
Biscotti all'anice, Chräbeli		140–150	sì
		130–140	sì
Meringhe *		80–90	no
Bruschetta, Pane all'aglio		210–230	sì
Toast Hawaii		200–220	sì
		250	5 min.

* Dopo la cottura lasciare essiccare durante la notte.

	min.	
2	15–25	
1 + 3	12–17	
1 + 3	20–30	
2	15–25	
2	20–30	
2	8–12	
2	8–12	
1 + 3	5–10	
2	12–17	
1 + 3	10–15	
2	15–20	
2	20–30	
1 + 3	25–35	
2	80–100	
3	5–10	
2	15–20	
3	5–7	

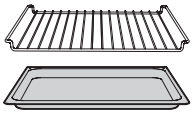
Crostate, pizza

▶ Per frutta surgelata o fresca – fortemente sugosa – versare la glassa sulla crostata solo dopo 15–20 minuti di cottura.

		°C	°C
Crostata alla frutta		200–210	sì
		170–190	sì
		180–190	sì
Pizza fresca		210–220	sì
		210–220	sì
		200–220	sì
Pizza surgelata *	–	–	–
Crostata piccante (formaggio, verdure, cipolle)		190–200	sì
		210–220	sì
		190–200	sì

* Secondo le indicazioni del produttore

	min.	
2	45–50	
2	45–50	
1 + 3	45–50	
2	15–20	
2	20–25	
1 + 3	20–25	0
–	–	
2	35–45	
2	35–45	
1 + 3	35–45	



Pane, treccia

	□	°C	°C
Pane		210–220	5 min.
		190–200	5 min.
Panini		220–240	5 min.
		200–220	5 min.
Treccia		190–200	5 min.
		180–200	5 min.

Sformato, gratin

	□	°C	°C
Sformati dolci		190–200	sì
Gratin (verdure, pesce, patate)		190–200	sì
Lasagne, Moussaka		210–220	sì
Verdura gratinata		230–250	sì
		230	5 min.

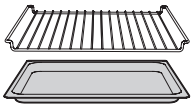
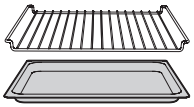
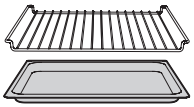
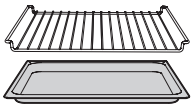
	min.	
2	45–50	
1 + 3	40–50	
2	25–35	
1 + 3	25–30	
2	35–45	
1 + 3	35–45	

	min.	
2	45–50	
2	30–60	
2	30–40	
2 o 3	5–10	
3	5–10	

Carne

		°C	
Rosbif		240–260	sì
Spalla di manzo cotta		170–190	sì
Spalla di vitello arrostita		210–230	sì
Spalla di maiale cotta		180–190	sì
Spalla di maiale arrostita		210–230	sì
Cosciotto		210–220	sì
Polpetta		200–220	sì
Formaggio di carne		170–190	sì
Filetto in pasta		190–200	sì
Cotolette *		250	5 min.
Salsicce ai ferri *		250	5 min.

* Girare dopo metà cottura.

	min.		
2 1	35–45	e	
2	70–100		
2	70–90		
2	80–110		
2	100–120		
2 1	100–120	e	
2	70–90	o	
2	50–70		
2	30–40		
4 3	15–20	e	
4 3	10–15		

Pollame

		°C	°C
Pollo intero *		210–230	sì
		180–190	no
Pollo 4 metà *		220–230	5 min.
Cosce di pollo *		250	5 min.

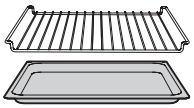
* Girare dopo metà cottura.

Cuocere a bassa temperatura

		°C	°C
Filetto di manzo		80–90	no
Rosbif		80–90	no
Arrosto di maiale		90–100	no

Cuocere nella pentola di terracotta

		°C	°C
Pollo		200–220	no
Arrosto		200–220	no
Scaloppine		200–220	no

	min.	
2 1	70–80	e 
2 1	60–80	
2 1	50–60	
3 2	20–30	

	ore	
2	2–3	
2	2½–3½	
2	3–4	

	min.	
2	60–70	
2	80–90	
2	50–70	

Essiccare, asciugare

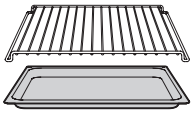
Sorvegliare mentre si essicca e asciuga. L'essiccazione eccessiva provoca il pericolo d'incendio!

	□	°C	°C
Fettine o anelli di mele		70	no
Fungi affettati		50–60	no
Erbe		40–50	no
Albicocche		60–70	no

- ► Usare solamente frutta sana e matura, funghi ed erbe fresche.
- ► Pulire e ridurre frutta, funghi ed erbe.
- ► Rivestire con carta da forno le tortiere originali o la griglia, distribuirvi sopra i cibi e infilarli sull'appoggio appropriato.

Si possono utilizzare al massimo una griglia e due teglie originali contemporaneamente.

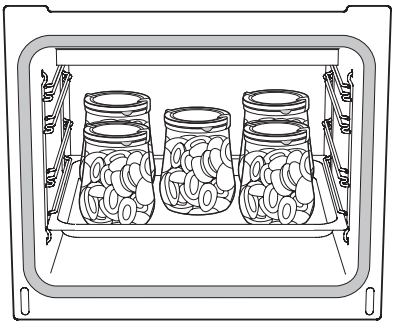
- ► Bloccare un mestolo di legno tra il pannello di comando e la porta dell'apparecchio, in modo da lasciare aperta una fessura di ca. 2 cm.
- ► Girare regolarmente i cibi, per permettere un'essiccazione più regolare.

	ore	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	7 –8	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	5–8	0 
2 1 + 3 1 + 2 + 3	3–5	
2 1 + 3 1 + 2 + 3	14–16	

Sterilizzare, conservare

Nell'economia domestica con sterilizzare significa rendere conservabili le derrate alimentari in vasetti. Nella camera di cottura si possono piazzare al massimo 5 vasetti contemporaneamente.

- ▶ Usare solo vasetti assolutamente intatti del volume massimo di 1 litro.
- ▶ Infilare la teglia originale sull'appoggio **1**.
- ▶ Riempire i cibi uniformemente nei vasetti e chiudere poi i vasetti attenendosi alle indicazioni del produttore.
- ▶ Porre i vasetti sulle teglie originali, come raffigurato. I vasetti non devono toccarsi.



- ▶ Selezionare il modo di funzionamento ⊟ 150 °C.
  - – Dopo ca. 60 fino a 90 minuti, nel liquido iniziano a salire bollicine a brevi intervalli.
- ▶ Regolare la temperatura della camera di cottura e il modo di funzionamento su «0» e lasciare i vasetti nella camera di cottura per 40 minuti.
- ▶ Dopo lasciare aperta la porta in posizione bloccata.
- ▶ Lasciare raffreddare completamente in vasetti nella camera di cottura.
- ▶ Togliere i vasetti e controllarne l'ermeticità.

Consigli ed accorgimenti

Aria calda

Cuocere e arrostire

Risultato	Rimedio
■ Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi.	► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata.

Torta

Risultato	Rimedio
■ La torta si abbassa.	► Comparare le regolazioni con i 'Consigli per la regolazione'. ► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata. ► Mescolare sufficientemente a lungo la pasta frolla e cuocere subito dopo la preparazione. ► Per la pasta per il pan di spagna, montare a schiuma la chiara e il tuorlo d'uovo, mescolarlo bene con l'impasto e cuocere subito dopo la preparazione. ► Osservare l'indicazione della quantità di lievito.

Differenza della doratura

Risultato	Rimedio
■ L'impasto presenta una differenza della doratura.	▶ La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e adattare la durata. ▶ Per [⊛], [⊛] e [⊛] controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione'. ▶ Per cuocere su un appoggio selezionare [▭]. ▶ Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
■ L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	▶ Comparare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione'. ▶ Proseguire la cottura sulla teglia con l'impasto più chiaro.

Una differenza della doratura è normale. La doratura diviene più omogenea, regolando una temperatura più bassa per la camera di cottura.

Risparmiare energia

I modi di funzionamento e richiedono rispettivamente meno energia rispetto ai modi di funzionamento e .

- ▶ Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- ▶ Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- ▶ Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- ▶ Preriscaldare brevemente quanto necessario.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da esso.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Opzione

Cassetto scaldavivande

Non immagazzinare cibi o materiali sensibili alla temperatura infiammabili nel cassetto scaldavivande!

Il cassetto scaldavivande permette di riscadare stoviglie o mantenere brevemente al caldo pietanze coperte.

- ▶ Inserire o disinserire il cassetto scaldavivande premendo il tasto ≡.
- ▶ Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.

Cura e manutenzione

Prima della pulizia lasciare raffreddare apparecchio e accessori. In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici e l'effetto antiaderente.

Pulizia esterna

- ▶ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.
- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

Cassetto dell'apparecchio/cassetto riscaldabile

Per facilitarne la pulizia, il cassetto può essere estratto completamente.

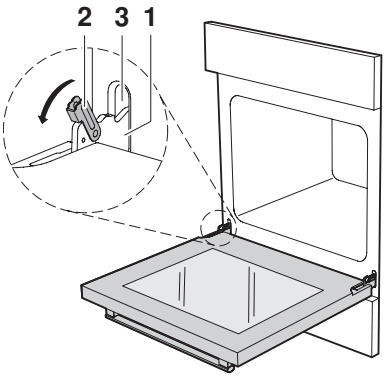
- ▶ Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

Pulire la porta dell'apparecchio

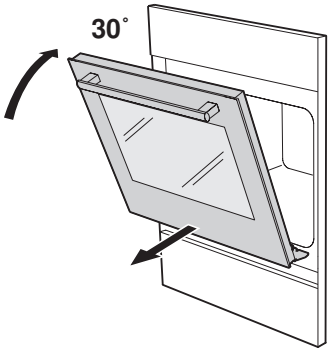
▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

Togliere la porta dell'apparecchio

Fare attenzione quando si toglie e inserisce la porta dell'apparecchio. Pesa ca. 9 kg. Pericolo di ferite!



▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
▶ Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** presso le due cerniere **1**.



▶ Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (ca. 30°).
▶ Estrarre in avanti la porta dell'apparecchio

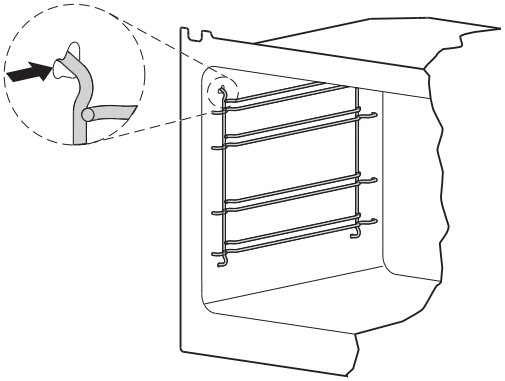
Inserire la porta dell'apparecchio

▶ Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.
▶ Aprire completamente la porta dell'apparecchio e chiudere all'indietro le staffe **2**.

Parti asportabili

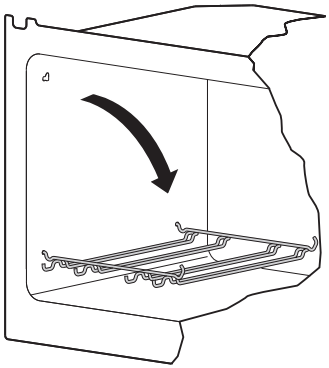
Griglia d'appoggio

▶ Premere all'indietro la griglia d'appoggio sopra ed estrarla dall'apertura.



▶ Girare la griglia d'appoggio verso il centro della camera di cottura ed estrarla dall'apertura in basso.

▶ Montaggio in sequenza inversa.



Guarnizione della porta

▶ Tirare leggermente verso l'esterno prendendola per gli angoli e sganciare i ganci.

Protezione dal contatto davanti al grill e calore di sopra

▶ Afferrare da entrambi i lati ed estrarre dal davanti.

Pulire gli accessori

- La griglia, le griglie d'appoggio e la protezione dal contatto si possono lavare nella lavastoviglie.
- La teglia originale può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiadesivo si riduce.
- La guarnizione della porta può essere lavata con acqua.

Pulire la camera di cottura smaltata

Durante la pulizia non piegare le sonde della temperatura e gli elementi di riscaldamento.
In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano la superficie.

▶ Per facilitare la pulizia del fondo della camera di cottura, il calore di sotto può essere sollevato. Pulire l'elemento di riscaldamento con un panno umido.

▶ Pulire lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Usare un panno morbido inumidito con acqua e strofinare con un panno morbido.

▶ Utilizzare detersivi per forno normalmente commercializzati e osservare le indicazioni del produttore.

Autopulizia catalitica

Non pulire strofinando la camera di cottura, non utilizzare spray da forno, paste o detersivi per l'economia domestica. La caratteristica autopulente ne verrebbe distrutta!

In dipendenza dal modello, la camera di cottura è equipaggiata con un rivestimento per la pulizia catalitica. È opaca e ruvida.

Durante il processo di pulizia catalitica, lo sporco si degrada durante l'uso normale a temperature di oltre 200 °C. Per la pulizia è necessario l'ossigeno contenuto nell'aria, non coprire quindi il rivestimento catalitico sporco. Incrostature, p. es. sughi bruciati o zucchero bruciati peggiorano l'effetto autopulente e si possono evitare come segue:

- ▶ Durante la cottura al grill, rivestire con foglio d'alluminio la tortiera originale e infilarla sotto la griglia.
- ▶ Per cibi alti da cuocere al grill, utilizzare una pirofila di porcellana o di vetro.
- ▶ Tamponare via lo sporco prima possibile, quando è ancora allo stato liquido.
- ▶ Infilare un inserto di protezione tra il fondo della camera di cottura e il calore in basso.

Quando si fosse formata ugualmente un'incrostatura:

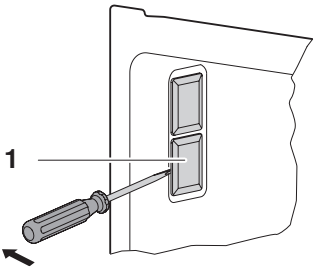
- ▶ Ammorbidire l'incrostatura con un panno umido e rimuovere tamponando.
- ▶ Staccare con molta attenzione con un raschietto di plastica o di legno le incrostature spesse e friabili, ammorbidire il resto rimanente con un panno umido e tamponare via lo sporco.

Rimuovere solo le incrostature. Lo sporco rimanente scompare eventualmente solo dopo diversi processi di cottura risp. di pulizia. In caso di forte sporco risp. o dopo alcuni anni di funzionamento possono rimanere delle macchie.

Se la camera di cottura fosse fortemente sporca, per sostenere l'autopulizia catalitica è consigliabile riscaldare la camera di cottura vuota per diverse ore con la temperatura massima della camera di cottura scegliendo il modo di funzionamento ⊟.

Sostituire la lampadina ad incandescenza

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, svitare il fusibile, rispettivamente disinserire l'interruttore automatico. Lampada ed apparecchio durante il funzionamento diventano molto caldi! Farli dapprima raffreddare.



- ► Togliere la griglia d'appoggio sinistra.
- ► Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.
- ► Svitare la lampadina ad incandescenza difettosa.
- ► Avvitare con cautela la nuova lampadina ad incandescenza.
- ► Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.
- ► Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.
- ► Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica, avvitare il fusibile rispettivamente inserire l'interruttore automatico.

Eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.

Prima di telefonare al servizio, annotare per favore il numero FN e la completa comunicazione di errore, p. es. F xx.

Cosa fare, se …

… l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento rispettivamente della casa sono difettosi.	► Girare su «0» l'interruttore rotativo ☐. ► Sostituire il fusibile. ► Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o l'interruttore automatico scattano ripetutamente.	► Chiamare l'assistenza tecnica.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.

… il display resta scuro

Possibile causa	Rimedio
■ È stata selezionata l'indicazione dell'orologio «non visibile».	► Scegliere la regolazione d'utente «Indicazione dell'ora visibile».

… l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ Il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione dell'appartamento rispettivamente della casa sono difettosi.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.
■ Lampadina ad incandescenza difettosa.	▶ Sostituire la lampadina ad incandescenza.

… durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
■ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	▶ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei 'consigli di regolazione'.
■ La temperatura della camera di cottura è eccessiva.	▶ Ridurre la temperatura della camera di cottura.

… durante il riscaldamento si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
■ Per la cottura con , e il grasso può gocciolare sul calore in basso. La prossima volta che verrà utilizzato , , oppure , il grasso brucerà sul calore in basso.	▶ Pulire le resistenze di riscaldamento fredde. In nessun caso usare detersivi aggressivi o spugnette abrasive. Le resistenze ne risulterebbero danneggiate.

... F xx lampeggia

Possibile causa	Rimedio
■ Diverse situazioni possono condurre alla comunicazione d'errore.	► Girare su «0» l'interruttore rotativo ☐. ► Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ► Ristabilire l'alimentazione elettrica. ► Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare il numero FN e la comunicazione d'errore completa. ► Interrompere l'alimentazione elettrica. ► Chiamare il servizio.

... U xx lampeggia

Possibile causa	Rimedio
■ Guasto nell'alimentazione elettrica	► Girare su «0» l'interruttore rotativo ☐. ► Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ► Ristabilire l'alimentazione elettrica. ► Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare il numero FN e la comunicazione d'errore completa. ► Interrompere l'alimentazione elettrica. ► Chiamare il servizio.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo un'interruzione della corrente, nel display digitale lampeggiano 12:00 e il simbolo ⏲.

- ▶ Girare su «0» l'interruttore rotativo □.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
- ▶ Confermare premendo sul bottone di regolazione OK.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.
- ▶ L'ora viene confermata premendo nuovamente il bottone di regolazione OK.

Tutte le regolazioni d'utente sono di nuovo tornate sulle regolazioni di fabbrica.

Cucina

Non lasciare le piastre di cottura in ghisa accese ad alte potenze per lungo tempo, senza le stoviglie. Altrimenti le piastre potrebbero bruciare.
In caso di surriscaldamento, spegnere la piastra di cottura in ghisa e lasciarla raffreddare completamente. Non appoggiare stoviglie su di essa. Non raffreddare in nessun caso, altrimenti le piastre si distruggono.

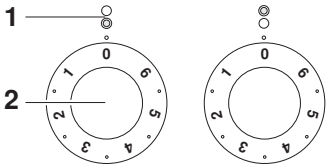
In dipendenza dal modello, la cucina è equipaggiata con un campo di cottura in vetroceramica o con piastre di cottura in ghisa. Per i campi di cottura in vetroceramica si prega di osservare la rispettiva istruzione per l'uso.

Per proteggere i bambini piccoli, è possibile applicare una protezione per cucina per i bambini. Queste protezioni sono ottenibili presso nei negozi spcializzati.

Usare le zone di cottura

Interruttore girevole

1 Attribuzione della zona di cottura
2 Interruttore girevole
- 1 = potenza minima
- 6 = potenza massima



Inserire/Disinserire

Gli interruttori rotativi sono rientrabili.
Gli interruttori rientrano solo quando si trovano nella posizione «0».

► Premere sulla parte centrale dell'interruttore rotativo.

Inserire:

► Girare l'interruttore rotativo allo stadio di potenza desiderato.
– Il simbolo ◉ è acceso.

Disinserire:

► Girare l'interruttore rotativo su «0».
– Il simbolo ◉ si spegne, quando tutte le zone di cottura e il modo di funzionamento sono spenti.

Piano di cottura in vetroceramica

Aggiungere il secondo circuito di riscaldamento/zona combinata per arrostire

Nella versione del campo di cottura in vetroceramica, si può aggiungere un secondo circuito di riscaldamento risp. una zona combinata per arrostire.

► Girare l'interruttore rotativo oltre lo stadio di potenza 6 fino all'arresto.
– E udibile un clic.
► Girare l'interruttore rotativo allo stadio di potenza desiderato.

Disinserire il secondo circuito di riscaldamento/zona combinata per arrostire

► Girare l'interruttore rotativo su «0».

Piastre di cottura in ghisa

Non usare stoviglie o padelle più piccole della piastra di cottura, altrimenti la zona marginale della piastra può surriscaldarsi e strapparsi.
La regolare cottura eccessiva – p. es. quando si usano pentole troppo piccole – può causare corrosioni perforanti nella zona marginale della piastra di cottura.

Cura e manutenzione

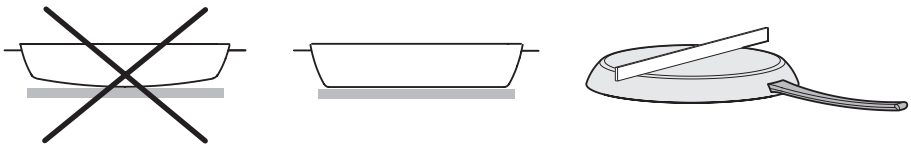
▶ Pulire solo piastre di cottura fredde. Lavare con un panno umido e asciugare con un panno morbido. Rimuovere i residui usando una fine lana d'acciaio.

L'anello d'acciaio inossidabile con il tempo prende un colore giallognolo – causato dalle alte temperature. È un processo normale e non si può eliminare pulendola.

Stoviglie di cottura

Il fondo delle stoviglie non deve presentare spigoli vivi e bordi taglienti. Il stoviglie in ghisa può essere usato solamente se dispone di un fondo liscio.

- Per piani di cottura in vetroceramica sono adatte stoviglie con fondo stabile.
- Il fondo delle stoviglie deve essere in acciaio inossidabile. I fondi delle stoviglie d'alluminio o leghe d'alluminio possono lasciare tracce d'abrasione tenaci.
- Il fondo delle stoviglie allo stato caldo deve aderire perfettamente alla zona di cottura.



- I fondi delle stoviglie e delle padelle devono essere almeno altrettanto grandi della zona di cottura sulla quale vengono posti, per evitare surriscaldamenti, sprechi d'energia e l'incrostazione di cibi traboccati.
- Le stoviglie di vetro o di ceramica trasmettono male il calore e non dovrebbero quindi essere usate.
- I fondi delle stoviglie devono essere asciutti, perché altrimenti col riscaldamento si forma uno strato di vapore che impedisce la trasmissione del calore è può cagionare un surriscaldamento della zona di cottura.

► Collocare le stoviglie esattamente sulle righe che demarcano la zona di cottura.

Accessori e ricambi

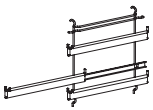
Per l'ordinazione pregasi indicare il modello n. e l'esatta denominazione.

Accessori

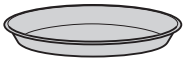
Teglia originale *

Griglia *

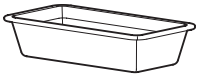
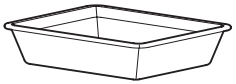
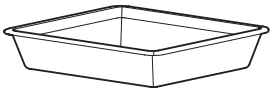
Cassetto su rulli



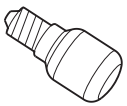
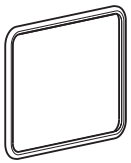
Tortiere rotonda
con TopClean
ø 24 cm/ø 29 cm/ø 31 cm



* Contenuta nella fornitura

		Larghezza × Altezza × Profondità [mm]
Stampi in porcellana		325 × 65 × 177
Stampi in porcellana		325 × 65 × 265
Stampi in porcellana		325 × 65 × 354

Ricambi

Griglia d'appogio sinistra/destra	
Inserto di protezione per fondo della camera di cottura	
Lampadina ad incandescenza	
Guarnizione della porta	

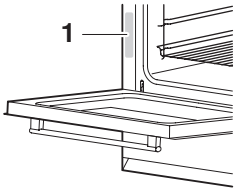
Dati tecnici

Dimensioni esterne

▶ Vedere istruzioni d'installazione

Raccordo elettrico

▶ Vedere targhetta dei dati **1**



Osservazioni per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 50304/EN 60350 è determinata con i modi di funzionamento [icon] e [icon].
La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 50304/EN 60350 si esegue con griglie d'appoggio smontate.

Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

Economizzatore automatico standby

Per evitare un inutile consumo d'energia, l'apparecchio dispone di un economizzatore automatico standby.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallare

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

Annotazioni

Indice analitico

A

Accessori 13, 67
Ordinare 75
Pulire 56
Appoggi 12
Aria calda 30, 49
Aria calda umida 30
Asciugare 46
Assistenza tecnica 75
Autopulizia catalitica 57
Avviamento ritardato 25

B

Biscotti/Pasticcini 36
Brevi istruzioni 76

C

Cake 34
Calore di sotto 28
Calore sopra e sotto 28
Calore sopra e sotto umido 30
Camera di cottura
Evacuazione dell'aria 12
Misurazione della temperatura 69
Pulire 56
Campo di validità 2
Carne 42
Cassetto dell'apparecchio 10
Pulire 53
Cassetto riscaldabile 10
Pulire 53
Cassetto scaldavivande 52
Cassetto su rulli 14
Centro di servizio 75
Comunicazione F 61
Comunicazione U 61
Conservare 48
Consigli di regolazione 32
Consigli ed accorgimenti 49
Contratto di servizio 75
Crostate 38
Cucina 63
Cuocere a bassa temperatura 44
Cuocere nella pentola di terracotta 44
Cura 53

D

Dati tecnici 69
Descrizione dell'apparecchio 10
Differenza della doratura 50
Dimensioni esterne 69
Disinserire 18
Disinstallare 70
Disturbi del funzionamento 75
Domande 75
Durata di funzionamento 23

E

Elementi d'indicazione 11
Elementi di comando 11
Elemento di riscaldamento
Pulire 56
Elemento riscaldante sopra 12
Elemento riscaldante sotto 12
Eliminare personalmente i guasti 59
Essiccare 46

F
Formato dell'ora 19, 20
Funzioni dell'orologio 21

G
Gratin 40
Griglia 13
Griglia d'appoggio 55
Grill 12, 28
Grill - circolazione d'aria 28
Guarnizione della porta 12, 55

I
Illuminazione 12
Imballaggio 70
Indicazione 11
Indicazione dell'ora 19, 20
  Lampeggia 62
Inserto di protezione 12, 13
Interruttore girevole 63
Interruttori rotativi 11
Interruzione dell'alimentazione elettrica 62
Istituti di prova 69

L
Lampadina ad incandescenza 58

M
Manutenzione 53
Messa in funzione 16
Modello n. 2
Modi di funzionamento 28
  Scegliere 17

O
Opzione 52
Orario di disinserimento 25
  Regolare 26
Ordinazioni 75
Osservazioni sulla sicurezza
  Cucina 9
  Prima messa in funzione 5
  Quando nell'economia domestica vivono bambini 6
  Uso conforme allo scopo 6
  Utilizzazione 7

P
Pane 40
Pentola di terracotta 44
Piastre di cottura in ghisa 65
Pizza 38
PizzaPlus 30
Pollame 44
Porta dell'apparecchio 12
  Togliere 54
Prelevare l'alimento 18
Preriscaldare 51
Prima della prima messa in funzione 5
Prima messa in funzione 5, 16
Protezione dal contatto 12, 55
Pulizia
  Autopulizia catalitica 57
Pulizia esterna 53

R
Raccordo elettrico 69
Regolare l'ora 21
Regolazioni utente 19
Ricambi 68
  Ordinare 75
Risparmiare energia 51

S
Segnale acustico 19, 20
Selezionare la temperatura della camera di cottura 17
Sformato 40
Sicurezza 70
Simboli 2, 11
Smaltimento 70
Sonda della temperatura 12
Spiegazione dei simboli 32
Stampi in porcellana 14
Standby 69
Sterilizzare 48
Stoviglie di cottura 66
Struttura 10

T
Tabelle di cottura 34
Targhetta dei dati 69
Tasti 11
Teglia originale 13
Teglia rotonde 14
Temporizzatore 22
Torta 34
Treccia 40
Type 2

U
Usare le zone di cottura 63
Uso 15
Esempio 17
Uso ottimale 33

V
Ventilatore per l'aria calda 12

Assistenza tecnica

Il capitolo 'Eliminare personalmente i guasti' aiuta a riparare di persona piccole anomalie del funzionamento.
Ciò vi consente di risparmiare la richiesta di un tecnico dell'assistenza e quindi i costi risultanti.

Se ci dovete contattare per un'anomalia del funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollate l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

FN		Apparecchio	

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

► Aprire la porta dell'apparecchio.
  – La targhetta dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

In caso di disturbi del funzionamento può rivolgervi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, vogliate rivolgervi direttamente alla sede principale a Zug, tel. +41 (0)41 767 67 67.
Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Le inviamo volentieri la relativa documentazione.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

- ▶ Premere il tasto ⏲.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
- ▶ Premere nuovamente il tasto ⏲.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.

Regolare il temorizzatore

- ▶ Premere il tasto 🔔.
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850

J615.012-1